

## Rye Peated Stout

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU ---
- SRM **30.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (32.5%)	80 %	5
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	1.85 kg (30.1%)	80 %	4
Ziarno	Rye Malt	0.5 kg (8.1%)	63 %	10
Ziarno	diastyczny	0.3 kg (4.9%)	78 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (4.1%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (3.3%)	81 %	6
Ziarno	Carafa	0.2 kg (3.3%)	70 %	664
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (3.3%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.4%)	55 %	985
Ziarno	oat	0.5 kg (8.1%)	--- %	---